

INGREDIENTI:**SABLE' ALLE MANDORLE**

gr 1500 FARINA 150W
 gr 900 BURRO 82%
 gr 600 SACCAROSIO
 gr 600 FARINA MANDORLE
 gr 300 UOVA
 1 bacca di vaniglia
 1 limone grattato

**PROCEDIMENTO:**

sabbiare il burro con 600 gr di farina, unire il resto degli ingredienti, raffreddare, cottura automatico frolla brunitura media 9 minuti cuocere a 150° convezione, v.a.

INGREDIENTI:**GANACHE ALL'ACQUA**

gr. 800 CIOCCOLATO FONDENTE 55%
 gr. 150 GLUCOSIO
 gr. 150 TRIMOLINE
 gr. 300 ACQUA

PROCEDIMENTO:

bollire glucosio, trimoline ed acqua, versare sul cioccolato polverizzato al cutter fino ad ottenere una crema lucida.

MONTAGGIO DEL DOLCE: colare la ganache dentro le tartellette di sable, posizionare sopra bavaresi alla panna, gelatina di fragole, (vedi ricette sopra) colate precedentemente negli stampi Pavoflex e spruzzati con il velvet Dolce Velluto.

INGREDIENTS ALMOND SABLE'

gr 1500 flour 150W
 gr 900 butter 82%
 gr 600 sucrose
 gr 600 almond flour
 gr 300 egg
 1 vanilla bean and 1 peeled lemon

METHOD: sandblast butter with 600 gr flour, add the rest of ingredients, cool authomatically, pastry medium burnishing 9 minutes cook at 150°C convention v.a.

INGREDIENTIS WATER GANACHE

gr. 800 dark chocolate 55%
 gr. 150 glucose
 gr. 150 trimoline
 gr. 300 water

METHOD:

Boil glucose, trimoline and water. Pour onto chocolate powdered at cutter until you get a sparkle cream

DESSERT MOULDING: pour ganache into the sable tartellette, put upon the bavarian creams, strawberry jelly previously pour into Pavoflex moulds and sprayed with Dolce Velluto.